

## #25 Falconers APA SMASH

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 3 kg (85.7%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.4 kg (11.4%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Malt Karmelowy | 0.1 kg (2.9%)  | 75 %       | 140 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Falconer's Flight | 20 g  | 15 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 25 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 30 g  | 1 min  | 10.5 %     |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 15 g  | 5 min  | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| American Ale II | Ale | Gęstwa | 70 ml | Wyeast Labs  |